

Klopsiki z mięsa mielonego



AGNIESZKA198



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
jajko	2
Kucharek przyprawa do potraw	szczypta
pieprz	szczypta
przyprawa w płynie	1 łyżeczka
śmietana	0,5 szklanka
mąka	1 łyżka
pieczarki	30 dag
cebula	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do mięsa dodajemy przyprawy, wyrabiamy. Formujemy nie wielkie kulki i kładziemy na patelni z rozgrzanym tłuszczem i delikatnie obsmażamy. Przekładamy klopsiki do garnka podlewamy wodą. Pieczarki z cebulą podsmażamy i przekładamy do klopsików i dusimy około 20 min. Mąkę mieszamy ze śmietaną dodajemy do uduszonych klopsików.

Smacznego